



CATÁLOGO BATRES

COMPROMETIDOS CON TU NEGOCIO

En Distribuidora Batres buscamos brindar a nuestros clientes únicamente la mejor calidad en carne regional, ofreciéndoles siempre multiplicidad de cortes para todas sus necesidades.

CORTES FINOS



Los cortes finos se obtienen de zonas poco musculosas en el cuerpo del animal, por lo que son mucho más suaves que el corte promedio. Recomendable para parrilleros experimentados.

PARA ASAR



Las carnes destinadas al asador poseen el balance perfecto entre un músculo tierno y un buen marmoleado. Pocos minutos en la parrilla bastan para una buena cena con ellas.

PARA CALDO



Una buena carne para caldo extrae todo su sabor al verterla en agua caliente, dejándonos con un líquido de gusto y aroma fuerte.

PARA GUISO



La carne para guiso es tierna y jugosa, al grado de deshacerse en la boca tras cocinarla, pero reteniendo todo su sabor.

PARA HORNEAR



¡Nada como llegar a la cocina y percibir ese succulento aroma del horno! Estos cortes los usamos, sobre todo, en época de invierno y otoño, ¡pero puedes disfrutar de su sabor todo el año!

PARA AHUMAR



Principalmente, cortes duros de periodos largos y lentos de cocción. La cocción lenta da tiempo a la carne de suavizarse y absorber el sabor y aroma de la leña.

¡Haz tu pedido!

686 543 1154

comercial@batrescarnes.com

CORTES DE RES

Arrachera	★					
Fajita	★					
New York	★					
New York C/Hueso	★					
Prime Rib	★				★	
Rib-Eye	★				★	
Azotillo		★				
Diezmillo		★				
Diezmillo Con Hueso		★				
Paleta		★				
Palomilla		★				
Punta De Lomo		★				
Costilla Back Rib		★				
Tripa		★				
Chamorro		★	★			
Costilla De Res		★	★		★	
Cola De Res		★	★			
Hueso		★	★			
Hueso Perico		★	★			
Retazo De Res		★	★			
Costilla Cargada		★	★		★	
Pulpa Bola		★	★			
Pulpa Negra		★	★			
Pulpa Larga		★	★			
Lengua		★	★			
Lagarto		★	★			
Pescuezo		★	★			
Aguayón					★	
Aldilla					★	
Cuña					★	
Falda					★	
Giba					★	
Pecho					★	
Suadero					★	★
Menudo				★		
Menudo Am				★		
Pata De Res				★		
Recorte De Res					★	
Cabeza					★	

NUESTRA CARNE DE CERDO

Una de las carnes más consumidas mundialmente, tanto por su valor nutricional como por su característico sabor, así como también por su diversidad de preparaciones.

CORTES DE CERDO

Buche	★					
Caña De Lomo	★					
Codillo	★					
Costilla Cargada	★					
Costilla Rasurada	★					★
Cuero Con Grasa	★					★
Espinazo Carnoso		★				
Lomo Entrecot		★				
Patitas y/o Manitas		★				
Pierna Sin Hueso						

NUESTRA CARNE DE POLLO

La carne de pollo es altamente versátil, pudiendo usarse en prácticamente cualquier tipo de platillo.

CORTES DE POLLO

Alita De Pollo	★					
Pechuga Brasileña	★					
Pechuga Mariposa	★					

NUESTROS MARISCOS

Los mariscos son tan nutritivos como sabrosos. Ideales para toda ocasión: reuniones informales o cenas elegantes.

MARISCOS

Tilapia		★	★			
Camarón (41-50 pzas.)		★	★			

VÍCERA DE RES

El secreto más sabroso de todos los guisos: las víceras.

VÍCERA DE RES

Bofe			★	★		
Corazón			★	★		
Riñón		★	★	★		
Hígado						